

{Gürkan GÜNEŞ / Hekim Süt Endüstrisi Gıda ve Yapı Sanayi ve Ticaret A.Ş. Fabrika Müdürü}

"Ürün çeşitliliğindeki zenginliğimiz, önemli bir yer edinmemizi sağladı"



Hekim Süt A.Ş.'nin kuruluşu, ürün gamı ve markanız altında satışa sunduğunuz ürünler hakkında bilgi alabilir miyiz?

Hekim Holding şirketlerine bağlı Hekim Süt Endüstrisi Gıda ve Yapı Sanayi Ticaret A.Ş. 1999 yılında faaliyete geçerek, başta Giresun olmak üzere Karadeniz bölgesinde marka değerine sahip bir kuruluştur.

Hekim Süt A.Ş.'nin 13.500 m² üretim tesisinde alanında uzman kadrosu, inovasyonu ilke edinmiş profesyonel yaklaşımı, teknolojisi ile fark yaratan makine parkuru ve süt ürünleri alanında seçkin ürün yelpazesi ile tüketicinin yanındadır. Giresun ve Karadeniz bölgesinin gelir düzeyinin artması konusunda öncülük sahibi olan Hekim Süt A.Ş., ekonominin ve kalkınmanın; sektörün her daim gelişmesi, istihdamın artması ve sürdürülebilir iş modellerinin desteği ile olabileceği inancındadır.



**ENDÜSTRİSİ GIDA VE YAPI
SANAYİ TİCARET A.Ş.**

Hekim Süt A.Ş.; ayran, yoğurt, süzme yoğurt, beyaz peynir, kaşar peynir, lor peyniri ve tereyağı üretimi yapmaktadır. Hekim Süt A.Ş. ürünlerinin tümü Tarım Bakanlığı tebliği ve yönetmelikleri çerçevesinde uygun standartlarda hijyenik koşullarda gerçekleştirilmektedir.

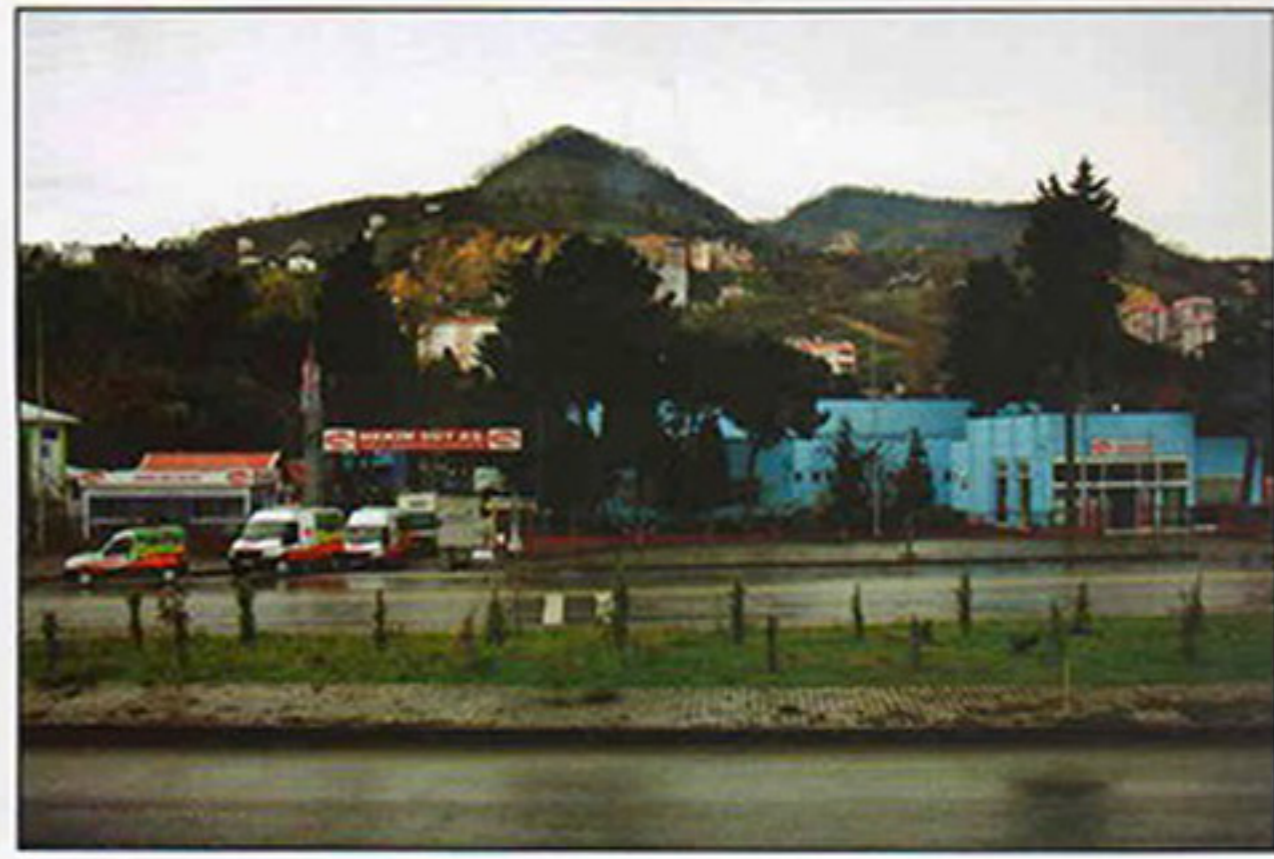
Pazarlama stratejileriniz ve size kazandırdıkları hakkında neler söyleyeceksiniz? 2015 yılı satış hedefleriniz nelerdir?

Hekim Süt A.Ş. olarak satış ve pazarlama stratejilerimizdeki amacımız; öncelikle

müşterimize yönelik ürettiğimiz tüm ürünlerin dünya norm ve standartlarına uygun şartlarda, kalite ve sürdürülebilirlik ilkesinde olmasıdır. Üretimden satışa sunmuş olduğumuz hizmetlerimizin karşılığında aldığımız değer bizleri oldukça memnun etmektedir.

Hekim Süt A.Ş. ürünlerimizin ayrıcalıkları ve niteliği rekabet düzeyinde pazardaki yerimizi güçlendirmektedir. Ürün çeşitliliğindeki zenginliğimiz pazar payında önemli bir yer edinmemizi sağlamaktadır.





"Hekim Süt A.Ş. olarak amacımız; tüketicilerimiz ile aramızda bir bağ kurup, bu bağın sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Hedefimiz ise; pazar payında bölgemizi genişletip, müşteri sayımızı yükseltmek ve yıllık satış ciromuzu 2014 yılına göre %30 oranında artırmaktır"

Kaliteden ödün vermeden sunduğumuz avantajlı fiyatlarımız pazar payımızın büyümesine neden olmaktadır. Belirli dönemlerde uyguladığımız promosyonlar ise marka algılanması, yaygınlaşması ve satış lokasyonlarımızın büyümesine neden olmaktadır.

Süt sektöründe yaşanan sorunlar ve sizin bu sorunlara getirdiğiniz çözüm önerileri nelerdir?

Süt sektöründe hammadde yetersizliği önemli bir konudur. Ülkemizde süt hayvanı yetiştiriciliğinde hem devletimizin hem de Avrupa Birliği'nin destekleri olsa da süt hayvancılığında düşüş görülmektedir. Artan talep doğrultusunda pazara yetememe durumu söz konusu olabilmektedir. Buna bağlı olarak da süt ve süt ürünleri fiyatlarında artış görülmektedir.

Hammadde yetersizliğinden fiyatların artması, tağşiş edilen ürünlerin fiyatlarının karşısında rekabet edilemeyişi, eğitilmiş ve deneyimli personel yetersizliği süt sektöründe görülen sıkıntılardan bir kaçısı olarak örneklendirilebilir.

Türkiye de küçük işletmelerin istenilen standartlarda süt ve ürünleri üretimini gerçekleştirmeleri üretim maliyetlerinin yüksekliğinden dolayı pek mümkün olmamaktadır. Ne yazık ki çiğ süt, süt toplayıcıları aracılığı ile sıcak, antibiyotikli olup olmaması kontrol edilmeden, parça parça ve denetimsiz toplanarakta yapılabiliyor. Bu tür sütlerde mikrobiyal yük fazla olduğundan kalitesiz hammadde ve kalitesiz ürün elde edilebiliyor.

Sorunlara çözüm bulmak için sütün ana kaynağına çitmek gerekmektedir.

Kırsal kesimdeki üreticilerin birlik altında örgütlenip hayvan sağlığı ve beslenmesinden başlayıp süt sağımı ve hijyen eğitimlerini alarak, bilinçli ve deneyimli üreticiler olması gerekmektedir. Yeterli teşviklerle süt hayvancılığı desteklenmeli, denetimler arttırılmalı ve kayıt dışı üretimin önüne geçilmelidir.

Süt ve süt ürünlerini saklarken dikkat edilmesi gerekenleri bizimle paylaşır mısınız?

Süt ve süt ürünleri tazeliğini uzun süre koruyamaz. Bu süreyi artırmak için dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Bunların en önemlisi hijyen ve saklama koşullarıdır. Ürünün depolandığı, saklandığı yerden ürüne herhangi bir kontaminasyon olmaması gerekmektedir. Saklama koşullarında ise öncelik serin ve soğuk zincirin devam ettirilmesidir. Fabrikadan satış yerlerine uygun şartlarda soğuk zincir kırılmadan taşınan ürünler muhafazası devam ettirilerek tüketiciye ulaşmalıdır.

Tüketici aldığı ürünü bozulmaması ve tazeliğini koruması için buzdolabında (+40C) saklamalıdır. Tüketiciye tavsiyemiz satın aldıkları ürünlerde; son kullanma tarihlerinin geçerlilik süresine bakmaları, kullanma talimatları doğrultusunda hareket etmeleri ve kullanacakları ölçüde porsiyonlara ayırıp hava-ışık temas etmeyecek şekilde ağzı kapalı ambalajlar da muhafaza etmeleridir. Bu şekilde ürünleri daha uzun süre saklayıp daha taze tüketebilirler.

Vermiş olduğunuz bilgiler için çok teşekkür ederiz.

